

## 附件 2

## 食品经营许可现场核查表

(适用于食品销售类经营项目)

申请人: \_\_\_\_\_

地 址: \_\_\_\_\_

核查日期: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

主体业态: 食品销售经营者 餐饮服务经营者 集中用餐单位食堂

核查项目:

散装食品销售 (含散装熟食 不含散装熟食)散装食品销售和预包装食品销售 (含散装熟食 不含散装熟食)

核查项目	序号	核查要求	核查结果	备注
经营场所	1	实际经营场所与申请的经营场所地址一致。		
	2	食品经营者应具有与经营食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域,应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上。		
	3	无实体门店的互联网食品经营者应具有与经营食品类别、数量相适应的固定食品经营场所,贮存场所视同食品经营场所;不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。贮存场所、人员及保证食品安全的各项制度和规范等均应符合通用要求。		
	4	食品销售场所和食品贮存场所应环境整洁,有良好的通风、采光、照明条件,并避免日光直接照射。		
	5	地面应做到硬化,平坦防滑并易于清洁消毒,并有适当措施防止积水。		
	6	食品销售场所和食品贮存场所应与生活区分隔。		
布局流程	7	食品经营场所布局、流程应合理,符合食品安全要求。		
	8	销售场所的食品经营区域与非食品经营区域分开,生食区域与熟食区域分开,待加工食品区域与直接入口食品区域分开,经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开。		
	9	散装食品销售场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施,直接入口散装食品应与生鲜畜禽、水产品分区设置,并有一定距离的物理隔离。		
贮存要求	10	食品贮存应设专门区域,不得与有毒有害物质同库存放。		
	11	贮存食品应与墙壁、地面保持适当距离。		
	12	食品与非食品、生食与熟食应有明显的区域或隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识。		

	13	散装食品贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施。		
设备设施	14	食品经营者应根据经营项目设置相应的经营设备或设施,以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。		
	15	直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应无毒、无味、抗腐蚀,易于清洁保养和消毒。		
	16	销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品,应配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。		
	17	冷藏冷冻设施设备应设有有效的温度控制装置,设有可正确显示内部温度的温度监测设备,冷冻库温度记录和显示设备应放置在冷库外部便于监测和控制的地方,并建立定期校准、维护制度。		
	18	直接入口散装食品的销售、贮存区域应设置防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施设备,使用有效覆盖或隔离容器盛放食品。		
	19	散装食品售货工具应放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内或存放于专用的散装食品售货工具存放容器内。		
	20	以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品,应采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的应设置便于消费者查看、取用食品的工用具。		
销售专间、专区或专柜	21	申请散装熟食销售的,应当有销售专间、专区或专柜。应配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施,设置可开闭式食品传递设施。		
	22	申请散装熟食销售的,如需进行切割、分装等简单处理,应具有专间或专用操作区。		
	23	专间要求: (一)专间内无明沟,地漏带水封。应设置可开闭式食品传递窗口,除传递窗口和人员通道外,原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。专间的门、窗应闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗,能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用,大小以可通过运送食品的容器为准。 (二)专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应非手动开启式。 (三)专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施,水龙头应采用非手动开启式。 (四)应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。		
	24	专用操作区要求: (一)与其他场所相对独立,专区专用,应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。 (二)专用操作区内无明沟,地漏带水封。 (三)必要时,应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 (四)入口处应设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。		
人员管理	25	食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员,明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。		
	26	从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证明。		
规章制度	27	食品经营者应依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度,并明确保证食品安全的相关规范要求。		

28	食品经营企业还应制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等。		
29	食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。		
30	食品经营者采购和使用食品相关产品，应建立查验食品相关产品合格证明的制度，食品相关产品应符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应建立查验供货商许可证的制度。		

核查结论：合格 限期整改 不合格

核查结论判定标准：

1. 初次现场核查，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“合格”。
2. 初次现场核查，存在不符合的核查项目的，若不具备整改条件，直接判定为“不合格”；可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改时限，整改要求与核查要求一致。整改时间计入许可时限。整改时限和许可时限应符合《食品经营许可和备案管理办法》第二十条、第二十一条规定。
3. 申请人在整改时限内按核查要求完成整改后，核查人员重新开展现场核查。核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“合格”；仍存在不符合的核查项目，判定为“不合格”；在整改时限内未按核查要求完成整改的，判定为“不合格”。

核查人员签名：

申请人签章：

年 月 日

年 月 日

备注：1. 根据实际核查情况，在“核查结果”一栏中，“符合”画“√”，“不符合”画“×”，合理缺项画“○”。不符合的应在备注栏描述具体问题。

2. 本核查表一式两份，一份交申请人，一份由许可机关存档。